

REGLEMENT TECHNIQUE DE LA MARQUE SAVOIE

1. LE PRINCIPE DU REGLEMENT

L'accès à la marque pour un produit donné est conditionné au respect des 4 critères suivants :

- « **patrimoine savoyard** », c'est-à-dire appartenance du produit au patrimoine gastronomique et /ou artisanal savoyard,
- « **origine Savoie du produit** »,
- « **qualité organoleptique prouvée** »,
- « **système de contrôle valide** » pour :
 - les critères « patrimoine savoyard », « origine » et « qualité organoleptique »,
 - l'usage de la marque,
 - l'étiquetage.

2. LES CRITERES

2.1. Critère « patrimoine savoyard » :

Trois cas peuvent être envisagés pour valider ce critère.

Cas 1 : Le produit bénéficie d'une AOP (Appellation d'Origine Protégée) ou IGP (Indication Géographique Protégée) :

Par définition, un produit AOP ou IGP se réfère à un savoir-faire issu d'un territoire. Le lien au territoire est donc prouvé dans le cadre de l'obtention d'un signe de qualité.

Aussi, pour les produits sous AOP ou IGP, le critère « patrimoine savoyard » est validé d'emblée.

Cas 2 : Le produit ne bénéficie pas d'une AOP ou IGP, mais fait partie de la liste des produits traditionnels savoyards répertoriés dans l'inventaire du CNAC (inventaire du patrimoine culinaire de France-région Rhône-Alpes¹)

L'inventaire du patrimoine et ses possibles évolutions, constitue une base solide pour valider le critère « patrimoine savoyard » car établi à partir de recherches historiques approfondies.

Pour rappel, les critères retenus par le CNRS pour un produit considéré comme traditionnel d'un territoire, portaient sur :

1. la **commercialisation avérée du produit**, donc sa réalité économique,
2. la **profondeur historique**, c'est-à-dire son ancienneté prouvée, sa réputation comme produit traditionnel savoyard,
3. le **rattachement du produit à une localité** (canton, ville, lieu dit...).

Pour les produits inclus dans la liste de l'inventaire du CNAC, le critère « patrimoine savoyard » est donc validé d'emblée.

Cas 3 : Le produit ne bénéficie pas d'une AOP ou d'une IGP et il n'est pas inscrit à l'inventaire du CNAC

Pour ces produits, le critère « patrimoine savoyard » pourra partiellement être validé avec l'antériorité de l'activité économique de l'opérateur, qui fait la demande d'agrément.

En effet, la tradition gastronomique, culinaire et/ou artisanale savoyarde ne peut être complètement détachée du tissu économique local.

Ainsi, les entreprises agroalimentaires et artisanales savoyardes qui justifient d'une implantation en Pays de Savoie, participent à l'histoire du territoire, même si leur production n'est pas aujourd'hui reconnue par le CNAC comme produit traditionnel savoyard.

¹ L'inventaire du CNAC (Conseil National des Arts Culinaires) a été réalisé par le CNRS de Bourg en Bresse, sur la même méthodologie pour l'ensemble des inventaires culinaires des régions françaises dont Rhône-Alpes. Il dresse un liste des produits de terroir d'une région (produits traditionnels, d'au moins 50 ans d'existence, possédant une attache régionale et toujours présent économiquement à l'époque de la publication). (Editeur Albin Michel – collection L'inventaire du patrimoine culinaire de la France - 1995)

AMCSavoie	Procédure Règlement Technique de la Marque Savoie	Version n°1
		10 septembre 2009 Page 3/5

Toutefois, pour valider intégralement le critère « patrimoine savoyard » pour cette catégorie de produits, il sera demandé à l'entreprise de prouver le rattachement du produit qui est l'objet d'une demande d'agrément Marque Savoie, au patrimoine savoyard.

Pour ce faire, un cadre méthodologique commun sera proposé aux entreprises concernées. Il s'appuiera sur le guide IGP mis à disposition par l'INAO (chapitre concernant la spécificité de l'aire géographique, la spécificité du produit et le lien causal entre l'aire géographique et une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit).

2.2. Critère « origine Savoie du produit » :

L'Association Marque collective Savoie a pour mission la promotion des « vrais produits savoyards ». A ce titre, l'origine Savoie des produits constitue un critère central d'accès à la marque.

Pour traiter de la validation de ce critère, on distinguera :

- les produits AOP ou IGP, des produits hors champs des AOP et IGP,
- les produits bruts (non transformés), des produits transformés (une ou plusieurs phases d'élaboration, un ou plusieurs ingrédients).

Trois cas peuvent se présenter pour valider ce critère.

Cas 1 : Les produits bruts ou transformés bénéficiant d'une AOP ou d'une IGP

L'obtention du signe de qualité AOP /IGP est conditionnée à la validation du critère d'origine.

Par conséquent, pour tous les produits bénéficiant d'une AOP ou d'une IGP, le critère d'origine Savoie est validé d'emblée.

Cas 2 : Le produit brut ne bénéficie pas d'une AOP ou d'une IGP

Pour les produits bruts, hors AOP et IGP, l'origine Savoie de la matière première doit être exclusive et prouvée (traçabilité). Seul le conditionnement peut être réalisé hors Pays de Savoie.

Cas 3 : Le produit transformé ne bénéficie pas d'une AOP ou d'une IGP

Pour ces produits, la validation du critère « origine Savoie » pourra être effective aux deux conditions suivantes :

1. La **transformation** : les différentes phases d'élaboration du produit sont intégralement réalisées en Pays de Savoie. Seul le conditionnement du produit peut être réalisé hors Pays de Savoie.
2. La **matière discriminante** utilisée dans l'élaboration du produit est exclusivement d'origine Savoie, sauf quand les conditions naturelles (conditions pédo-climatiques) ou techniques (absence de fournisseurs en Pays de Savoie) ne le permettent pas. Sur ce point, il revient à la Commission Qualité, sur proposition de l'entreprise, d'établir pour chaque produit transformé :
 - quelle est la matière discriminante,
 - en quoi les conditions techniques ou naturelles ne permettent effectivement pas un approvisionnement local.

A ce titre, chaque entreprise qui fait une demande d'agrément de son produit à la Marque Savoie, devra justifier du choix de la matière discriminante et de sa provenance, dans le cas éventuel d'un non approvisionnement local en matière première.

Matière discriminante :

Sur le principe, on considère comme matière première discriminante, l'ingrédient utilisé dans l'élaboration du produit final, qui contribue majoritairement à :

- la réputation du produit final,
- la qualité gustative du produit.

Quand le produit est inscrit à la liste de l'inventaire du CNAC, la description de la recette du produit doit être prise en compte dans la détermination de la matière discriminante.

2.3. Critère « qualité organoleptique prouvée » :

2.3.1. La qualité organoleptique des produits sous AOP et IGP

La conformité des produits AOP et IGP aux cahiers des charges de filière est du ressort exclusif de l'INAO.

Dans le cadre de la réforme des AOP /IGP, applicable à partir de 2009, les ODG doivent mettre en place des procédures de contrôle produit, y compris sur les aspects organoleptiques des produits.

C'est la raison pour laquelle les produits bénéficiant d'une AOP ou d'une IGP, valident nécessairement le critère de qualité organoleptique.

2.3.2. La qualité organoleptique des produits hors champ des AOP et IGP

Le principe :

La qualité organoleptique des produits hors champs des signes officiels de qualité, doit être cohérente avec le positionnement qualitatif de la Marque Savoie. En d'autres termes, les produits doivent être différenciés des produits standard d'un point de vue gustatif.

Toute entreprise souhaitant faire agréer un produit à la Marque Collective Savoie, doit être en mesure de démontrer que les process de fabrication et les contrôles qualité du produit conduisent à un résultat au-delà d'un produit standard équivalent (quand il existe).

Seront uniquement pris en compte par la Commission Qualité les tests consommateurs réalisés par un organisme tiers indépendants, et reconnu comme compétent par elle.

Si la Commission Qualité chargée de donner un avis sur le critère « qualité organoleptique du produit », n'arrive pas à trancher sur la base des informations fournies par l'entreprise sur son produit, elle peut demander des investigations complémentaires à la charge financière du demandeur.

Ces compléments d'information pourront être des tests consommateurs type tests hédoniques.

AMCSavoie	Procédure Règlement Technique de la Marque Savoie	Version n°1	
		10 septembre 2009	Page 5/5

2.4. **Contrôle :**

Principe : Le contrôle réalisé dans le cadre de l'usage de la Marque Savoie se fera à trois niveaux :

Niveau 1 : Contrôle du respect des critères « origine Savoie » et « qualité organoleptique ». Le critère « patrimoine savoyard » est validé définitivement lors de l'agrément du produit.

Niveau 2 : Contrôle de l'usage de la marque sur les produits, c'est-à-dire vérifier que l'apposition du logo se fait bien uniquement sur les produits agréés par l'AMCS.

Niveau 3 : Contrôle de l'étiquetage, c'est-à-dire vérifier que :

- la charte graphique du logo « Marque Savoie » est respectée,
- les mentions annexes sur les produits sont cohérentes avec le positionnement qualitatif de la marque Savoie.

2.4.1. Pour les produits AOP ou IGP :

Niveau 1 : Le contrôle des critères est déjà réalisé dans le cadre de la gestion des AOP / IGP par l'INAO.

Niveaux 2 et 3 : Ces contrôles seront réalisés dans l'entreprise et/ou sur les lieux de vente, de manière inopinée, par un organisme de contrôle mandaté par l'AMCS. Ils pourront également être mis en œuvre :

- A la demande d'adhérents de l'AMCS (collèges 1, 2 et 3),
- Sur décision du Conseil d'Administration de l'AMCS, en cas de conflit sur l'utilisation de la Marque Savoie.

2.4.2. Pour les produits hors champs des AOP et IGP

Niveau 1 : Les contrôles « origine » et « qualité organoleptique » seront validés sur la base :

- du cahier des charges produit de l'entreprise,
- de points de contrôle proposés par l'entreprise et validés par l'organisme de contrôle de l'AMCS.

Niveaux 2 et 3 : Ces contrôles seront réalisés dans l'entreprise et/ou sur les lieux de vente, de manière inopinée, par un organisme de contrôle mandaté par l'AMCS. Ils pourront également être mis en œuvre :

- A la demande d'adhérents de l'AMCS (collèges 1, 2 et 3),
- Sur décision du Conseil d'Administration de l'AMCS, en cas de conflit sur l'utilisation de la Marque Savoie.